

變化

在雜誌上看到一則廣告，有一間潮州菜館新開張，說潮州菜除了滷水鵝和川椒雞，花樣不多，所以加了粵菜菜譜。聽了笑壞肚皮，太看輕潮州菜了。

其實這兩樣，在傳統的潮州宴會上，是不夠資格上桌的，只能當為街邊小吃或家庭主婦的日常料理，潮州菜的花樣，真如他們說的不多嗎？

單單說翅，也有紅燒、火腿煲、菜膽燉、**乾**撈、蟹肉炒等等。說到響螺，有明爐燒、即席灼、竹梅蒸、汁焗、油泡、西芹炒、紅燜、椒鹽燉、清湯灼等等。

說到蟹，除了凍蟹之外，有醬油生醃、豆醬蒸、紹酒蒸、鹹蛋焗、油炸、糯米蒸、肉蟹煲、炸酥蟹盒、蒜焗、梅汁蒸等等，做法數之不清。

魚更是變化多端：凍魚飯、冬菜蒸、醬薑蒸、荷葉蒸、銀杏燜、紅燜、冬蟲燉、橙汁焗、菜汁焗、酸梅蒸、菜脯燜、椒鹽炸、黃豆煮、白灼、紅燒、鹹菜蒸、南乳炒、蒜子燜、粉絲蒸、荔茸炸、芝麻拌、天麻燉、香煎、甜酸。還有其他菜少見的雙重做法，叫半煎煮，問你服未？

至於湯，有護國**羹**，還有最普通，但又最開胃的酸梅煮肉臊。

潮州小食，有蠔仔粥、魷魚肉碎粥，飯則有香芋煲仔、欖仁蘿蔔、荷蘭薯焗、雞粒菠蘿等。**麵**當然有最著名的雙面黃，鹹吃甜吃皆佳，更有用魚片切成長條的魚**麵**。甜品的芋泥，做法就有數十種，還有潮州人喜歡吃的薑薯呢。上述的，不足潮菜的百分之一。

這些菜，不必到處找，到九龍城的「創發」，就可以吃來參考，壁上寫的菜上百種，水準不能做到一樣，但至少有個形態呀，怎能說是潮州菜變化不多？

功夫不到家，做廚師的一生人都沒有吃過，就只有說變化不大了，等**着**他們的店執笠。

網址：<http://www.bobotea.com> 🍅

[蔡瀾](#)